銅製玉子焼　取扱説明書

この度は、お買い求め頂きまして誠にありがとうございます。この商品は家庭で調理するために使うものです。ご使用の前に取扱説明をよくお読みの上、正しくお使いください。お読みになった後は、必ず保管してください。

銅製調理器具の使い方

使う前の下準備

●製造時に付いた油分や臭いを取るため、食器用洗剤で水洗いしてください。
●軽く予熱をし、内側に油をなじませます。ネギなどの香味野菜のくずを一緒に炒めると金属臭もより低減します。

知って安心！銅製品の注意点

●銅は熱伝導性・熱保有率が良いので、中火～弱火で調理してください。長時間空炊きしてしまうと内面のメッキがはがれたりして本体を傷める原因となります。
●内側には、銅のサビである緑青の発生を防ぐためにメッキが施してあります。料理のかき混ぜ等に金属製のものを使うと傷がつき、そこからメッキがはがれたり、緑青が発生しますので注意してくださ。
●銅は酸や塩素に弱いので、調理後料理を入れたままにしないでください。料理の成分が、変色や緑青の発生原因にもなるので、すみやかに他の容器に移し変えてください。
●銅鍋を火にかけると、火が直接あたった表面が使っているうちに薄黒く変色してきます。これは銅の表面に「酸化被膜」という層ができ、緑青を出にくくする作用があります。使用上は問題なく、使い込むほどに深みが増してきます。元の光沢を出したい場合は、市販の金属磨き剤を使用し、柔らかし布で表面を磨けばきれいになります。

使用後のお手入れ方法

●調理での汚れをそのままにしておくと、その汚れの所からすぐに変色してきます。そのまま放置しておけば緑青が発生してしまい、銅を傷めしまいます。内面もメッキで保護してはありますが目に見えない微細な穴が開いていて、そこから緑青が発生したりメッキがはがれる原因となります。
　1）調理が終わったらスポンジに食器用洗剤をつけ、汚れを洗い落としてください。
　2）湯で仕上げ洗いをし、ふきん等で水気をよく拭き取ってください。
　※金属たわしは本体及び内面メッキを傷つけ、緑青の原因になるので使用しないでください。
●緑青は無害です。これまで緑青は「毒」だとされていましたが、昭和５９年、厚生省の研究によって「無害」と証明されました。「緑青」自体は、銅の表面にできるサビの一種で、水に非常に溶けにくい化合物の為、人体に吸収されにくく、万が一体内に入っても全て排出されてしまいます。
●普段保管する場合は湿気の少ない所にしてください。シンク下などは湿気が多いので避けてください。長期間使用しない場合は、新聞紙にくるみビニール袋に入れて外気に触れないようにして保管してください。

⚠ 取扱上の注意

●調理中や直後は本体、取っ手が熱くなっています。火傷の危険がありますので注意してください。
●本体はコンロの中央部に乗せて安定させてから使用してください。
●炎が底面からはみ出さないように使用してください。取っ手が焦げて危険です。隣接するコンロの炎が取っ手にあたらないように向きを調整してください。
●取っ手がゆるんだ状態で使用すると脱落して火傷の危険があります。ネジを締め直してから使用してください。
●取っ手のガタツキや破損に対し、改造や応急処置等の手当てをしての使用は危険ですのでやめてください。
●空炊きはしないでください。空炊きは火災や本体の変形、取っ手の破損の原因となります。
●吹きこぼれ、煮こぼれしないように使用してください。ガスの火が消えたり、調理器の故障の原因となります。
●ストーブの上では危険ですから使用しないでください。
●オーブンレンジでは使用しないでください。取っ手破損の原因となります。
●電子レンジでは使用しないでください。電子レンジの故障や火災の原因になることがあります。
●電磁調理器（IH クッキングヒーター）では使用できません。銅製品に対応している電磁調理器でご使用の場合は、機器の取扱説明書をよくお読みの上ご使用ください。
●調理後は内容物を保存しないでください。錆の発生原因となりますので他の容器に移してください。

※内面のメッキはお使いのたびに薄くなりとれていきますが、そのまま使用しても衛生的に全く問題なく、むしろ銅イオン効果が上がります。ただし、腐食防止の為お手入れを十分に行なってください。

表 面 加 工／外面：研摩仕上
　　　　　　内面：ニッケルメッキ
材料の種類／純銅（底の厚さ 1.2mm）
寸　　　法／18 × 18 cm

■取扱い上の注意
イ．空だきをしないでください。
ロ．使用後はよく洗って乾燥させてください。
ハ．取っ手の部分が熱くなる場合があります。
ニ．なべの中に料理を保存しないでください。
ホ．スチールたわし、みがき粉を使用しないでください。
ヘ．こげつき等を落とす際はナイフ等を使用しないでください。
ト．さびが出た場合には、さびをきれいに落としてから使用してください。

和平フレイズ株式会社
新潟県燕市物流センター2丁目16番地

MADE IN JAPAN